

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 263/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„BURRATA DI ANDRIA”**

Nr UE: IT-PGI-0005-01393 – 27.10.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Burrata di Andria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser objęty ChOG „Burrata di Andria” jest serem produkowanym z mleka krowiego, uzyskiwanym przez połączenie śmietany i sera z masy parzonej. Osłonka składa się wyłącznie z masy parzonej i zawiera mieszaninę śmietany i rozwłóknionej masy parzonej.

Właściwości morfologiczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne

Masa: masa sera objętego ChOG „Burrata di Andria” wynosi 100–1 000 g.

Wygląd: ser objęty ChOG „Burrata di Andria” ma mlecznobiały kolor; grubość jego osłonki wynosi co najmniej 2 mm.

Konsystencja części wewnętrznej: masa rozwłókniona, gąbczasta, zanurzona w śmietanie.

Kształt: ser ma kształt zaokrąglonego woreczka z charakterystycznym zamknięciem na wierzchu.

*Straciatella* (pokrojone włókna masy mozzarelli): część wewnętrzną uzyskuje się z masy mozzarelli krojonej („*straciatella*”) wyłącznie ręcznie i zanurzonej w śmietanie.

Wilgotność: 60–70 %.

— Śmietana odpływa przy krojeniu,

— część wewnętrzna zawiera rozwłóknione kawałki różnej wielkości,

— w zapachu występują przyjemne nuty mleka świeżego lub gotowanego, masła i śmietany.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko krowie. Śmietanę wchodzącą w skład „Burrata di Andria” uzyskuje się przez odwirowywanie mleka lub serwatki ze świeżego mleka, po którym następuje pasteryzacja w temperaturze 72 °C przez 15 sekund. Można również stosować świeżą śmietanę pasteryzowaną lub pakowaną śmietanę UHT lub ich mieszkankę zgodnie z wymogami mikrobiologicznymi określonymi w obowiązujących przepisach.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie czynności, od przetwarzania surowców do otrzymania produktu końcowego, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Burrata di Andria” musi być pakowany w produkującym go gospodarstwie znajdującym się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ jest to produkt świeży, który może z łatwością stać się niezdalny do spożycia.

Ser „Burrata di Andria” może być pakowany:

- w torebki z tworzywa plastycznego do zastosowań spożywczych, tj. zawinięty w papier plastyczny i związany na wierzchu przy pomocy pędów rafii do zastosowań spożywczych,
- zawinięty w plastyczne liście w kolorze zielonym,
- na tackach, w słoikach lub opakowaniach szklanych lub zanurzony w płynie konserwującym.

Produkt należy przechowywać w temperaturze 4–6 °C. Masa każdego zapakowanego kawałka wynosi 100–1 000 g.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione oznaczenie geograficzne „Burrata di Andria” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, która wyraźnie odróżnia się od każdego innego napisu występującego na etykiecie; bezpośrednio po nim należy umieścić napis „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub akronim „I.G.P.” (ChOG).

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych lub reklamowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo chronionego oznaczenia geograficznego „Burrata di Andria” stanowi graficzną całość obejmującą wymienione poniżej symbole i słowa:



Logo „Burrata di Andria I.G.P.” musi znajdować się na etykietach, opakowaniach i szeroko rozumianych przedstawieniach graficznych wszystkich pakowanych produktów, przy czym odnośny obwód (obliczany w stosunku do powierzchni prostokąta odpowiadającego łącznej wysokości i długości znaku towarowego) nie może wynosić mniej niż 10 % i więcej niż 25 % łącznej powierzchni przedstawienia graficznego.

Na opakowaniach należy umieścić europejski symbol ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji i pakowania sera objętego ChOG „Burrata di Andria” odpowiada całemu obszarowi regionu Apulii.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Ser „Burrata di Andria” jest typowym serem z Apulii, który różni się od pozostałych serów szczególną techniką przetwarzania i właściwościami organoleptycznymi. Czynniki te sprawiają, że jest on jednym z najbardziej cenionych i najbardziej typowych produktów serowarskich z Apulii i Mezzogiorno.

Z ustnych przekazów wynika, że recepturę sera „Burrata di Andria” opracował w starym gospodarstwie Lorenzo Bianchino w pierwszych dziesięcioleciach poprzedniego wieku. Mówi się, że z uwagi na obfite opady śniegu nie mógł dostarczyć mleka do miasta i był zmuszony je przetworzyć, w szczególności wykorzystać śmietanę zbierającą się w naturalny sposób na powierzchni zgodnie z metodą produkcji „*mantèche*” (osłonek z dojrzałej masy parzonej, w których przechowuje się masło); podjął zatem próbę wyprodukowania produktu świeżego na tej samej zasadzie. Dodatkowo należy tu wspomnieć o typowym skojarzeniu z kulturą chłopską, w której zwyczajowo unika się marnotrawstwa i ponownie wykorzystuje się odpady z produkcji. Bianchino postanowił mieszać pozostałości z obróbki masy parzonej ze śmietaną i zawinąć wszystko w osłonkę zrobioną również z masy parzonej.

Ser „Burrata di Andria” ma kształt formowanego ręcznie woreczka z masy parzonej, w którym umieszcza się włókna („*sfilacci*”) tej samej masy parzonej i śmietanę. Połączenie śmietany i włókien masy parzonej nazywa się „*stracciatella*”. Termin „*stracciatella*” wywodzi się od sposobu, w jaki przygotowuje się zawartość. Masę parzoną rozwałkują ręcznie w celu stworzenia małych, nieregularnych, prostokątnych kawałków („*lucini*”).

Jedno z pierwszych odniesień do produktu pojawiło się w 1931 r. w przewodniku Touring Club, dzięki czemu ser „Burrata di Andria” natychmiast odniósł duży sukces nie tylko we Włoszech, lecz także za granicą; jednym z jego najwierniejszych zwolenników został nawet szach Iranu. Prosty i kremowy smak tego typowego dla Apulii produktu pozwalał zadowolić wszystkich tych, którzy, ceniąc kuchnię śródziemnomorską, szukają produktów prostych, autentycznych i w niewielkim stopniu przetworzonych.

Ser „Burrata di Andria” występuje bardzo powszechnie w menu wielu restauracji na świecie, a o wysokiej jakości tego produktu wspomina się, uściślając, że pochodzi on z miejscowości Andria. Ser „Burrata di Andria” nie tylko zapewnił zachowanie związku między tradycją produkcji i obszarem, lecz także uzyskał jeszcze większą renomę, biorąc szczególnie pod uwagę ograniczony okres przydatności produktu do spożycia (*shelf-life*), który ogranicza wprowadzanie go do obrotu. Z uwagi na to, że jest to produkt przeznaczony do spożycia w stanie świeżym, wydawałoby się, że „*burrata*” jest lekceważony przez główne podmioty handlowe i odsuwany na rynek niszowy. Mimo to produkt cieszy się stałym popytem najwyraźniej związanym ze znakomitą renomą, którą zdobył wśród konsumentów.

Serowi temu poświęcono liczne artykuły, które pojawiły się w prasie krajowej, a także międzynarodowej. W ramach badania z dnia 26 sierpnia 1977 r. dziennik *Corriere della Sera* określa ser „Burrata di Andria” jako produkt serowarski wysokiej jakości z Apulii i całego Mezzogiorno (Włochy).

W artykule opublikowanym w dniu 16 grudnia 1999 r. w dzienniku *La Repubblica* ser „Burrata di Andria” wymienia się wyraźnie wśród produktów wymagających ochrony.

Allan Bay w artykule opublikowanym na stronie internetowej [www.vivimilano.it/atavola](http://www.vivimilano.it/atavola) określa go również jako fantastyczny i unikalny ser.

W artykule z dnia 30 lipca 1999 r. dziennik *Il Sole 24 ore* zalicza ser „Burrata di Andria” do produktów wysokiej jakości z Apulii.

W artykule z dziennika *La Stampa*, zatytułowanym „La Mondanità” i podpisanym przez Vannę Pescatori ten szlachetny ser wymieniono w menu uroczystej kolacji zorganizowanej przez Ferrari, prestiżowego producenta samochodów z Maranello.

Davide Paolini opublikował artykuł zatytułowany „Giacimenti gustosi da salvaguardare” w niedzielnym dodatku (*Tempo Liberato*) do dziennika *IL SOLE 24 ORE*, w którym porównuje ser „Burrata di Andria” z innymi produktami wysokiej jakości w naszej kulturze kulinarnej, takimi jak „Mozzarella di Bufala Campana”, „Coppa Piacentina”, „Caciocavallo Silano” itp., które należy chronić i zachować.

W dniu 18 sierpnia 1990 r. w dodatku do dziennika *IL SOLE 24 ORE* poświęconym rolnictwu Nicola Dante Basile, w artykule zatytułowanym „Formaggi, il pecorino guida l'export” opisuje ser „Burrata di Andria” jako „wymagający”, z pewnością w celu podkreślenia uwagi i prawie uwielbienia, które należą się serowi takiej jakości.

W 2000 r., po stworzeniu pod egidą ministerstwa polityki rolnej (dekretem 350/99) rejestru produktów tradycyjnych, region Apulii bezzwłocznie wpisał ser „Burrata di Andria” do pierwszego wykazu.

Określono go również jako „klejnot z mleka” w rubryce zatytułowanej „Weekendy »Slow Food« – zapachy Apulii za czasów Fryderyka II” sporządzonej przez Alberto Pejrano dnia 9 października 2000 r. Na stronie internetowej [www.stayinitaly.com](http://www.stayinitaly.com), w sekcji poświęconej regionowi Apulii, ser „Burrata di Andria” wymienia się wśród innych serów jako typowy produkt z Apulii. Na stronie internetowej [www.agipzone.com](http://www.agipzone.com) niektórzy określają ser „Burrata di Andria” jako bardzo wyrafinowaną potrawę.

Pomimo bardzo krótkiego okresu przydatności do spożycia ser „Burrata di Andria” jest bardzo ceniony za granicą, nawet w odległych krajach, jak Stany Zjednoczone, do których kilka zrzeszonych gospodarstw wysyła produkt co tydzień. Produkt znajduje się również w karcie słynnej sieci restauracji „Il Fornaio”, w której proponuje się regularnie menu tematyczne promujące specjalności i produkty wysokiej jakości.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”).

---